

“Copiato il prosciutto dop”

Consorzio: il Crudo di Cuneo già imitato da altri prima dell'uscita sul mercato

ERICA GIRAUDDO
CUNEO

Contraffatto prima che i consumatori possano assaggiare l'originale. Il «Crudo di Cuneo Dop» sarà in vendita solo tra fine ottobre e inizio novembre, ma l'hanno già copiato. «Alcune persone ci hanno detto di aver mangiato del prosciutto spacciato per «Crudo di Cuneo Dop» - spiega Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela -. Anche il nostro segretario se l'è visto offrire al ristorante».

Come evitare le «fregature»? «Cercando le vetrofanie con la scritta «Qui trovi il prosciutto

crudo di Cuneo Dop». I negozi e ristoranti selezionati le sistemano su vetrine e banconi. E poi c'è il marchio a fuoco sulla cotenna (una coscia di prosciutto stilizzata con la scritta «Cuneo Dop», ndr)».

Il Consorzio diffida gli operatori del settore alimentare a utilizzare prodotti crudi, di provenienza non certificata, spacciandoli per «Crudo di Cuneo Dop». Con l'Istituto Nord Ovest Qualità e il ministero delle Politiche agricole vigilerà per evitare che «i consumatori cadano in frodi alimentari e siano ingannati da commercianti poco trasparenti». Viene prodotto, per ora in esclusiva, dalla «Carni Dock

di Lagnasco a marchio «Salumeria Gran Dock». Ha attivato la filiera più corta d'Italia per la produzione di prosciutto crudo Dop: allevamento, macellazione, lavorazione e stagionatura del prodotto. «Non è ancora in vendita - spiega Sergio Manzone, responsabile della sicurezza alimentare di «Carni Dock» -, perché, da disciplinare, sono necessari almeno 10 mesi di stagionatura. Ma, dato che puntiamo sulla qualità, il prodotto avrà una stagionatura maggiore». La presidente della Provincia, Gianna Gancia, visiterà l'azienda per «riaffermare l'autenticità del prodotto».



Il «Crudo di Cuneo dop» è garantito da un disciplinare

